À La Carte Menu

regale

BAR & RESTAURANT



Na początek / *To begin*

Tatar z polskiej polędwicy wołowej 92

tiule z wędzonej śmietany / czosnek niedźwiedzi / umami z zielonego pieprzu marynowane kurki / sałatka z sezonowych ziół / maślana chałka z białym makiem

Polish beef tenderloin tartare
smoked cream tuiles / wild garlic / green pepper umami / pickled chanterelles / seasonal herb salad / buttery white poppy seed challah

Marynowany łosoś Loch Duart 94

kompresowany zielony ogórek / fioletowa rzepa / dressing z ogórka i yuzu / kawior z pstrąga / pianka jabłkowa z kaffirem

Cured Loch Duart Salmon
compressed cucumber / purple turnip / cucumber & yuzu dressing / trout caviar / kaffir lime apple foam

"Zupa ogórkowa" 64

podwędzany jesiotr / wegański kawior z czarnym czosnkiem / pianka chrzanowa / tapioka koperkowa z ogórkiem małosolnym

"Cucumber soup"
lightly smoked sturgeon / vegan black garlic caviar / horseradish foam / dill tapioca with semi-pickled cucumber

Kawior Antonius Siberian (30g) 350

bliny ziemniaczane / crème fraîche / szczypiorek

Antonius Siberian Caviar (30g)
potato blinis / crème fraîche / chives

Kawior Antonius Oscietra (30g) 430

bliny ziemniaczane / crème fraîche / szczypiorek

Antonius Oscietra Caviar (30g)
potato blinis / crème fraîche / chives

Dania główne / *Main courses*

Siodło z nowozelandzkiej Jagnięciny 186

ziemniaki La Ratte z kruszonką z cebuli / terrina z kapusty stożkowej / kminek czerwona porzeczka / wędzona cebula / chrupiąca kozia broda / jus jagnięce

New Zealand lamb saddle
La Ratte potatoes with onion crumble / cabbage terrine / caraway / red currant / smoked onion / crispy goat's beard mushroom / lamb jus

Sola Dover 289

kremowe purée z ziemniaków La Ratte / sałatka z kolorowych pomidorów, kwiatów i ziół sezonowych / sos "beurre noisette" z kaparami, szalotką i szczypiorkiem

Dover Sole
creamy La Ratte potato purée / tomato salad with seasonal flowers and herbs "beurre noisette" sauce with capers, shallots & chives

"Polskie pierogi" z sezonową truflą 119

wędzone ziemniaki i twaróg / consommé z wędzonych ziemniaków chrupiący grzyb kozia broda / piklowana cebula perłowa / czosnek niedźwiedzi / esencja z grillowanych grzybów leśnych / nasturcja

"Polish pierogi" truffle dumplings
smoked potatoes and farmer's cheese / smoked potato consommé / crispy goat's beard mushroom / pickled pearl onion / wild garlic / grilled wild mushroom essence / nasturtium

Turbot 178

gotowany filet z turbota / mousseline cytrynowy / zielone szparagi / purée ze szpinaku / grzanki z rzemieślniczego chleba na zakwasie / konfitowane ziemniaki La Ratte / skwarki z mangalicy / czarny czosnek / velouté rybne / koperek

Turbot
poached turbot fillet / lemon mousseline / green asparagus / spinach purée / sourdough croutons / confit La Ratte potatoes / Mangalica cracklings / black garlic / fish velouté / dill

Przepiórka z polskiego gospodarstwa z kruszonką z cytryną 168

pierś z przepiórki / konfitowane udka z kruszonką z cytryną / purée z marchwi
sałatka z kolorowych marchewek i dressingiem z octu waniliowego / morelowe BBQ
kremowa kasza bulgur z dojrzewającym serem / jus drobiowe z octem z kwiatu bzu

Farm-Raised Polish Quail with lemon crumble crust
quail breast / confit legs with lemon crumble / carrot purée / heritage carrot salad with vanilla vinegar dressing / apricot BBQ / creamy bulgur with aged cheese poultry jus with elderflower vinegar

Słodkie zakończenie / *Sweet finale*

“Miód & rokitnik” 52

sernik z suszonej moreli / kruche ciasto z wanilią / lody
z rokitnika / mus z wędzonej moreli / sabayon z Grand Marnier

”Honey & sea buckthorn”
dried apricot cheesecake / vanilla shortcrust / sea buckthorn ice cream / smoked apricot mousse / Grand Marnier sabayon

“Poziomka i szczaw” 52

lody poziomkowe / pianka z kwaśnej śmietany / granita ze szczawiu
esencja z kwiatu bzu i poziomki / financierka z poziomkami i kruszonką

“Wild Strawberry & Sorrel”
wild strawberry ice cream / sour cream foam / sorrel granita / elderflower and wild strawberry essence / wild strawberry financier with crumble

Relax. Relish. Reconnect.

Dania z karty mogą zawierać alergeny. Pełny ich wykaz dostępny jest u obsługi. Prosimy poinformować o wszelkich nietolerancjach pokarmowych i alergiach przy składaniu zamówienia.
Do rachunku zostanie doliczona opłata za obsługę w wysokości 12.5%.

Some menu items may contain allergens. Please ask our staff for full allergen information and inform us of any food allergies or intolerances when ordering. ***A 12.5% service charge will be added to your bill.***